



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Fleurie AOC



Der Fleurie stammt aus dem französischen Weinbaugebiet Beaujolais und ist einer der zehn Crus dieser Region. Fleurie wird aus der Traubensorte Gamay gekeltert und es handelt sich dabei um einen der typischsten Beaujolais-Gewächse. Die Fleuries sind meistens leichtere, erfrischende Weine zu leichten Gerichten. Unser Fleurie hat eine kristallklare, granatrote Farbe mit mittlerer Tiefe und am Rand zeigt er jugendliche, kirschrote Reflexe. In der Nase absolut sauber und sortentypisch, mit feinem Bukett nach Kirschen, Sauerkirschen sowie etwas Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Bittermandel- und Mandelnoten, verschiedene feine Gewürznoten wie Muskatnuss, vermischen sich wunderbar mit Vanille, einem Hauch Lakritze, Gewürznelken und dezenten Kakaonoten. Im Gaumen trocken, mit einer frischen, lebhaften Säure, mässig tanninhaltig und mit feinen, angenehmen, zartbitteren Gerbstoffen ausgestattet. Der runde Fleurie zeigt auch im Rückgeruch wiederum viele Mandel- und Bittermandelnoten und ein ganzes Potpourri an Beerenaromen. Nach längerer Zeit im Glas schmeckt man etwas Dörrpflaume, Feige, aber auch leicht würzige und erdige Noten, einen Hauch Kaffee und Kakao sowie Brotrinde. Der Abgang ist mittellang, trocken und mit kräftigen Gerbstoffen ausgestattet. Servieren Sie den Beaujolais zwischen 16 - 18° C zu typischen Speisen der burgundischen Küche, also Geschmortem, wie Coq au Vin, Boeuf Bourguignon oder einem feinen Sonntagsbraten. Der Fleurie passt auch zu einer gut assortierten Käseplatte mit reifen Weichkäsesorten oder zum Jambon persillé.

Karaffieren Sie den Fleurie und servieren sie ihn in mittellgroßen Gläsern, damit er sein volles Potential ausspielen kann. Er ist unter idealen Bedingungen acht bis zwölf Jahre lang lagerbar.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen